PRIMI PIATTI

Tagliolini con crema di tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 8 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA*

I tagliolini con crema di tartufo sono un piatto raffinato che prortano in tavola il gusto e il profumo inconfondibili del tartufo, ingrediente principe della cucina italiana.Una ricetta semplice ma ricercata quella dei tagliolini con crema di tartufo, che può avviare con eleganza un menù d'occasione.

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 350 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 150 gr

TUORLO D'UOVO 5

PER IL CONDIMENTO

TARTUFO NERO scorzoni - 2

PANNA 400 gr

BURRO 30 gr

SALE

Preparazione

1 Impastate la farina con i tuorli fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo.

Lasciate riposare la pasta all'uovo per circa 30 minuti, quindi iniziate a stenderla aiutandovi con la sfogliatrice.

2 Quando avrete ottenuto le sfoglie di pasta all'uovo, arrotolatele ed affettatele finemente per ottenere i tagliolini.

3 Srotolate i rotolini ed avrete i tagliolini pronti per essere cotti.

4 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata che vi servirà per la cottura della pasta.

In una padella fate fondere il burro al quale aggiungerete un tartufo tritato finemente.

5 Lasciate che il tartufo prenda calore mentre affetterete il secondo tartufo.

6 Aggiungete alla padella la panna, il sale e parte del secondo tartufo (mettete da parte un po' di tartufo per la decorazione finale); lasciate prendere calore anche alla panna.

7 Tuffate la pasta nell'acqua bollente e lasciatela cuocere per circa 2 minuti.

8 Spegnete il fuoco sotto la padella con la crema al tartufo.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con la crema al tartufo, saltatela velocemente per mantecarla alla perfezione.

9 Servite i tagliolini con crema al tartufo immediatamente ancora fumanti, ultimando i piatti con qualche scaglia di tartufo messa da parte.

Note

Lo scorzone o tartufo nero estivo, utilizzato in questa ricetta, è un tipo di tartufo che si può cogliere in Italia nel periodo che va da maggio alla fine dell'autunno. Come tutti i tartufi, si tratta di un fungo che cresce sotto terra, a stretto contatto con le radici di grandi alberi che ne influenzano anche il sapore. I tartufi sono utilizzati da sempre nella gastronomia italiana e se ne contano diversi tipi, su cui spicca il tartufo bianco pregiato, il genere più ricercato e costoso nel mercato gastronomico. I grandi alberi alla cui base stanno i tartufi, influiscono anche sul loro colore: il tartufo bianco pregiato infatti, può presentarsi con colorazioni varie che vanno dal bianco al nocciola, dal marrone scuro al vinaccia.Ogni regione italiana vanta ricette che esaltano la preparazione del tartufo, ottimo per essere consumato sia crudo che grattugiato a fresco ma anche servito in fonduta o nella preparazione di sughi e creme.